

# Yon & Vie

Editorial

DOSSIER


**Jacques AUXIETTE**

Président du Syndicat Mixte du Pays Yon et Vie

## Proximités

Lors du dernier Comité syndical du Pays Yon et Vie, nous avons adopté un nouveau mode de fonctionnement en "groupes projets" : SCOT/PLU, Agriculture de proximité, Projet de santé, Plan climat, Tourisme, Économie.

Tout cela concourt à ériger le Pays Yon et Vie, territoire cohérent et solidaire, en territoire de toutes les proximités, rapprochant les énergies et les actions de tous les acteurs autour de problématiques d'intérêt commun, rapprochant nos équipements et services des habitants, rapprochant encore productions et consommateurs locaux !

Dans ce numéro, nous consacrons un dossier à l'action entreprise par le Pays en termes d'accompagnement des communes sur l'approvisionnement en produits locaux et/ou bio de leurs restaurants scolaires.

Il s'agit d'offrir une alimentation durable et de qualité à la restauration scolaire, et de renforcer son approvisionnement auprès de filières durables : agriculture de proximité, labellisée par des signes de qualité, bio...

Il s'agit aussi d'aider les agriculteurs concernés à se constituer en filière pour être en mesure de répondre - tant en volume qu'en qualité et prix - à cette attente, mais aussi de bénéficier d'une meilleure valeur ajoutée.

D'autre part, la réduction des transports alimentaires, de bonnes pratiques de production et de transformation, contribueront à la diminution de nos émissions de gaz à effet de serre et au respect de la qualité des eaux.

Enfin, n'omettons pas le lien social optimisé par le rapprochement entre producteurs et consommateurs, le maintien et le développement du commerce local, l'implication des acteurs territoriaux...

Autour de ces mêmes enjeux, le conseil régional a récemment lancé une charte et un appel à projets "pour des circuits alimentaires de proximité et de qualité de la Région des Pays de la Loire" :

La charte, afin de préciser les critères que les produits devront respecter pour être considérés comme "de proximité", les engagements des signataires et en retour, l'appui et la valorisation qu'ils pourront escompter de la Région.

L'appel à projets, pour structurer l'offre : adapter les productions à la demande, améliorer l'organisation logistique des circuits, la commercialisation en circuits courts, créer des synergies entre opérateurs des filières régionales, valoriser les productions agricoles à une échelle locale...

Au plus proche de vos attentes,

Jacques Auxiette

## Sommaire

Dossier	1/3
Circuits courts - restauration collective	4
Mise en valeur du patrimoine archéologique et rural ancien	4
6 <sup>ème</sup> édition des "Créaventures au collège"	4
Schéma de cohérence Territoriale	4

**Circuits courts - restauration collective**

## Plus de local et de bio au menu de 5 000 petits gastronomes

Si votre enfant chantonne "Je préfère manger à la cantine...", ce n'est plus seulement pour y être "avec les copains et les copines". Mais aussi parce qu'on y sert des repas au bon goût de... proximité ! Sous l'impulsion du Pays Yon et Vie, 14 communes du territoire sont engagées depuis fin 2011 dans une démarche d'introduction de produits locaux et/ou bio dans les menus de leurs restaurants scolaires. Avec le concours du Groupement des Agriculteurs Biologiques de Vendée (GAB85), un état des lieux a été établi, préalable à un plan d'actions en cours de rédaction dans chaque commune. Formations pratiques des cuisiniers, rencontres et sensibilisations des acteurs, animations pour les convives... balisent la démarche, à laquelle pourraient se raccrocher à terme d'autres communes du Pays...

### État des lieux de la restauration collective dans les 14 communes volontaires

#### Fonctionnement

- Près de 5 000 repas par jour (4 989)
- En gestion directe (1 commune en gestion concédée)
- 3 restaurants approvisionnent des EHPAD, 9 des centres de loisirs, 5 des crèches ou multi-accueil
- 7 disposent d'un agrément cuisine centrale
- 4 assurent un service le week-end et journée entière,
- 10 le midi uniquement

#### Approvisionnement

- Pain : 100% vient des boulangeries locales
- Viande : origine France ou Vendée
- Siège social des fournisseurs : souvent Vendée
- Démarche approfondie dans l'approvisionnement en produits locaux : 5 travaillent directement avec des producteurs

#### Produits

Les produits locaux les plus utilisés (hors pain), en lien direct, via un groupement de producteurs ou des fournisseurs habituels :

- Légumes secs
- Légumes frais
- Produits laitiers
- Viandes

### Freins et leviers pour un approvisionnement de proximité

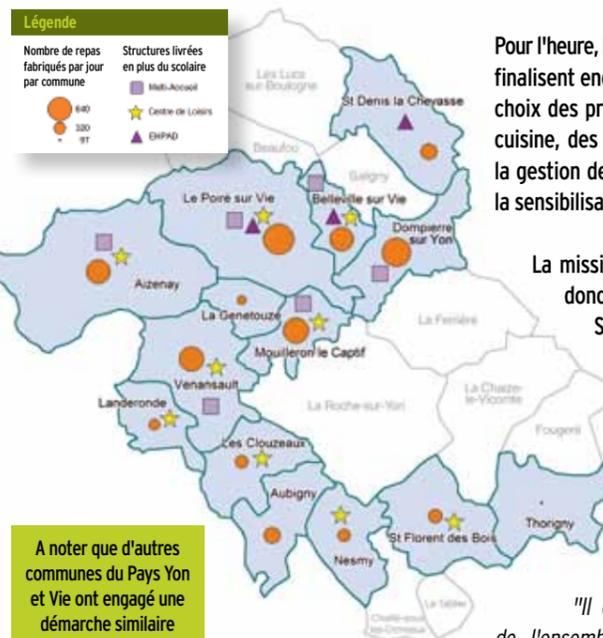
#### Freins

- Le prix
- Offre limitée
- Impact sur l'organisation en cuisine
- Manque de temps, manque de communication
- Manque de connaissance sur les marchés publics
- Crainte sur l'hygiène et les conditions de livraison

#### Leviers

- Volonté politique
- Des équipes intéressées et volontaires
- Des expériences sur lesquelles s'appuyer
- Situation géographique intéressante
- Productions variées sur le territoire
- Existence d'un outil logistique

### L'évolution progressive des pratiques grâce à des acteurs qui s'impliquent



A noter que d'autres communes du Pays Yon et Vie ont engagé une démarche similaire

Pour l'heure, la plupart des 14 communes volontaires\* finalisent encore leurs plans d'actions, intégrant le choix des produits ; la formation du personnel de cuisine, des gestionnaires ; l'approvisionnement ; la gestion des coûts et la conception des menus ; la sensibilisation des élèves et des parents.

La mission d'accompagnement du GAB85 est donc prolongée jusqu'à la fin de l'année. S'il est encore prématuré d'en dresser un bilan, Claire BRACHET (chargée de mission restauration collective du GAB85) se montre résolument optimiste, au regard de l'impact de l'action et des initiatives prises (ou en passe de l'être) par les communes.

"Il convient de saluer l'implication forte de l'ensemble des acteurs (élus, gestionnaires,

équipes éducatives et de service, parents d'élèves, producteurs...) : grâce au travail constant de pédagogie envers tous, nous n'avons pas eu à "tirer" la démarche ! Les échanges au sein de la Commission restauration locale, la dynamique créée par les formations proposées aux cuisiniers, les contacts qui se nouent avec des producteurs de proximité... tout cela va dans le bon sens...

Progressivement, des produits locaux et bio se retrouvent sur les tables, notamment le pain, les produits laitiers, les fruits et légumes... Les formations et échanges d'expériences, la mutualisation future d'outils (fiches techniques, fiches menus), sont de nature à booster les changements de pratiques et d'organisation, révèlent de possibles gains de temps, revalorisent les métiers... au service d'une alimentation de meilleure qualité, profitable à l'agriculture de proximité et bio !"

## Formations et sensibilisations pour nourrir la réflexion et les plans d'action

### La Commission Restauration Locale met "du lien" entre les acteurs

Ce lieu d'échanges a pour objectif de faciliter une meilleure connaissance des acteurs du territoire entre eux, de favoriser la compréhension mutuelle des contraintes pratiques de chaque cuisine. Cette commission souhaite :

- > aider à l'élaboration de **fiches techniques**,
- > permettre la mutualisation des menus, d'un **plan alimentaire** à l'échelle du Pays pour les communes qui le souhaitent, en lien avec une diététicienne,
- > mettre en place des outils de **communication** et de **sensibilisation** auprès des convives et des parents d'élèves,
- > équiper les restaurants en matériel de mesure et en outil de suivi du budget.

### Des formations concrètes à une cuisine alternative et biologique

Quels produits choisir et comment les valoriser ?  
Quelles techniques appropriées utiliser ?

Comment maîtriser les budgets alimentaires ? Comment conduire le changement ? Autant de questions auxquelles une formation de 3 jours, en mars et avril derniers à Nesmy et au Poiré-sur-Vie, aura apporté de solides éléments de réponse à 15 cuisiniers et responsables de cuisine des communes.

Valorisation des protéines végétales, mode de cuisson douce... Gilles Daveau, Thierry Marion et Anne Beraud auront promu les vertus du "cuisiner autrement". Un appréciable temps d'échange d'expériences, à même d'optimiser la gestion de la cuisine au travers d'outils concrets et d'expérimentations sur site.

### Des actions de sensibilisation "à la carte"

Visites de ferme et de la plate-forme ARIA85, proposées aux responsables d'établissements, cuisiniers, gestionnaires, convives et autres acteurs dans un cadre pédagogique.

Manifestations, dégustation de produits locaux/bio au sein de l'école et avec les producteurs,

animations pédagogiques en classe, rencontres d'enseignants pour définir un projet lié aux actions menées en restaurant scolaire...



15 cuisiniers formés à la mise en oeuvre de la cuisine alternative et biologique.

### Recenser, structurer, coopérer : les bons ferments de l'approvisionnement

Si beaucoup reste à faire pour développer l'offre des producteurs locaux et bio auprès de la restauration collective, le Pays ne part pas de rien : déjà, nombre de communes s'approvisionnent en direct auprès de producteurs locaux (maraichers, commerces alimentaires...) ou via un groupement de producteurs.

Et depuis fin 2011, l'Atelier Agroalimentaire d'ARIA 85 - "du bio local pour tous", association d'insertion de personnes handicapées par le travail, propose depuis le site de la Vergne Babouin à La Roche-sur-Yon :

- > un atelier de transformation de légumes bio locaux dits "prêts à l'emploi" (égouttés, épiluchés, découpés),
- > une plate-forme de conditionnement et de distribution vers les restaurants collectifs du département.

Huiles de tournesol et de colza, produits laitiers (yaourts, fromages frais, fromage blanc...), viande (volailles, bœuf, mouton, porc), fruits et légumes de saison, légumes secs, pains...

L'atelier s'approvisionne notamment auprès d'une trentaine de maraichers et producteurs bio, regroupés au sein du collectif Manger BIO en Vendée.

En outre, structurer l'offre, c'est tout l'objet d'un accord de coopération aux termes duquel le Pays Yon et Vie et la Communauté de Communes du Pays des Herbiers s'engagent de concert dans :

- > le recensement de producteurs intéressés par les circuits courts et l'approvisionnement de la restauration collective. Dans ce cadre, tous les exploitants du Pays seront destinataires d'un questionnaire à partir de début novembre, si vous êtes exploitants et que vous n'avez pas reçu ce questionnaire, n'hésitez pas à vous adresser au syndicat mixte au 02 51 06 98 77. A l'issue du recensement, une carte sera diffusée auprès du grand public et un catalogue regroupant les productions bio sera proposé aux restaurants.
- > la définition d'une charte durable de qualité...



### LA GENÉTOUZE

## Repas de qualité, prix maîtrisés, producteurs locaux confortés

**Ici, s'engager dans la démarche du Pays procédait d'une évolution plus que d'une révolution : au restaurant scolaire, tout est cuisiné sur place dans le souci d'équilibre des repas et de santé nutritionnelle des enfants, acheter français voire local va de soi, actions et idées foisonnent... Tous les ingrédients étaient donc réunis pour faire davantage bouillir la marmite à base de produits locaux et/ou bio. Rencontre avec Anne Pondevy, gestionnaire du restaurant et responsable de la cuisine baptisée "production-fabrication"...**

La municipalité a clairement misé sur la proximité en construisant avec notamment l'aide du Pays Yon et Vie, un pôle de cinq commerces (boulangerie, supérette, salon de coiffure, institut de beauté et fleuriste) ouvert en avril 2011. En lien avec la supérette, le restaurant scolaire achète de préférence français et le plus proche possible. "C'était déjà le cas auprès de la plate-forme alimentaire ARIA85 pour les légumes et les produits laitiers, ou avec L'Atelier Gourmand de Maxime Bibard pour le pain. En outre, depuis cette année, nous nous approvisionnons localement :

- en poisson de la criée des Sables d'Olonne auprès des "Richesses Océanes" du poissonnier Nicolas Lhommeau,
- en légumes de saison et bio auprès de "Vent des légumes" de Sébastien et Magali Benoit, maraichers bio de la commune."

Dans la pratique, la démarche volontariste se concrétise déjà : "outre un produit bio par semaine,

nous commençons à introduire des céréales (sarrasin, millet, boulgour, quinoa...), garantissant l'apport de protéines de sources végétales plutôt qu'animales. Notre façon de cuisiner évolue (juste cuisson, basse température) et notre métier est revalorisé. Développant des repas à thème, nous aimerions travailler davantage en lien avec les écoles. Nous envisageons de sensibiliser les enfants aux déchets "de l'assiette à la poubelle" et nous nous intéressons au compostage des Clouzeaux.

Choisir des produits locaux et/ou bio n'est pas sans incidence sur l'accroissement des charges, "mais, la mise en œuvre de la cuisine alternative (après la formation reçue), la qualité des produits, leur meilleur rendement, les rations ajustées... permettent de pondérer ce surcoût. Pleinement voulue et soutenue par la municipalité, cette démarche de développement durable conjugue qualité des repas pour les enfants, maîtrise du prix pour les familles et soutien des producteurs et commerces locaux".

### Chiffres clés

**190** enfants de l'école publique Gustave Eiffel et de l'école privée du Sacré Cœur sont servis chaque jour en deux services encadrés respectivement par 5 et 4 agents. Le personnel municipal est renforcé par 3 personnes dont 2 sont mises à disposition par l'Association intermédiaire TREMLIN.

NESMY

## La proximité, du restaurant scolaire aux commerces et au marché

**Avec un maire (Gérard Rivoisy) vice-président du Pays Yon et Vie, référent sur l'agriculture, Nesmy s'est naturellement inscrite dans la démarche. Agrandissement en 2010 et cuisine rééquipée, recrutement d'un cuisinier professionnel en 2011 : le restaurant scolaire est désormais armé pour accueillir 290 petits ogres des deux écoles locales, un nombre qui aura triplé en 15 ans ! Rencontre avec Marie-Thérèse Verdié (Comité de Gestion du Restaurant Scolaire) et Monique Ameil (Cadre de Vie, Culture, Tourisme et Jumelage), respectivement déléguée et adjointe...**

Tri et recyclage des déchets, énergies renouvelables, bonnes pratiques environnementales, agriculture de proximité, cadre de vie... Actionner tous les leviers du développement durable est une volonté de la municipalité. "En avril, la commune participait pour la 5<sup>ème</sup> année consécutive à la Semaine nationale du développement durable. L'accent portait sur les actions de chacun afin de répondre aux préconisations du Grenelle de l'environnement, notamment dans le domaine... des produits de proximité !"

Côté proximité, le restaurant scolaire n'est pas en reste. L'approvisionnement en pain, viandes, légumes et fruits, produits laitiers fait la part belle aux boulangers et bouchers locaux, à la plate-forme ARIA85, à la ferme de Villeneuve jusqu'en septembre 2012 et à la ferme de La Futaie à La Chaize-le-Vicomte. Dans le cadre de la démarche du pays, le GAB85 a réalisé plusieurs animations dans les écoles et le cuisinier a participé à la formation à la cuisine alternative et biologique. "Outre ses compétences techniques renforcées par cette formation, notre cuisinier a la volonté d'aller

vers les enfants, de leur faire goûter des aliments de proximité. En avril dernier, nous avons même proposé aux parents d'élèves une dégustation des produits servis à leurs enfants. La Semaine du goût fait aussi partie de nos animations incontournables."

La proximité s'exprime aussi dans les efforts pour maintenir et développer le commerce local. "Avec l'aide du Pays et du département, il existe un projet d'agrandissement de la supérette. Et depuis septembre 2010, le 3<sup>ème</sup> dimanche du mois, Nesmy s'anime au gré des étals de son marché convivial et un complément de produits au commerce local, parmi lesquels la ferme de la Futaie de La Chaize-le-Vicomte."

Afin de compléter cette démarche les enfants du centre de loisirs de Nesmy visiteront cette ferme durant les vacances de toussaint.

### Chiffres clés

**290** enfants de l'école publique Saint-Exupéry et de l'école privée Saint-Charles déjeunent chaque jour en deux services. Le restaurant scolaire assure également les repas pour le centre de loisirs (vacances)

**L'équipe :** le cuisinier Stéphane Macouin (recruté en 2011) secondé par Mme Suire aide-cuisinière, 6 personnes de service et plusieurs mamies bénévoles pour le service aux maternelles.



### LES CLOUZEUX

## Les actions ne sont pas restées en plan...

**En décembre 2011, des élus, les cuisinières, des enseignants et parents d'élèves des écoles Jean de la Fontaine et Sainte Marie se réunissaient pour établir le diagnostic du "Restaurant des enfants" et définir des objectifs. "Depuis début 2012, nous introduisons des produits de saison, locaux et/ou bio, travaillons le projet dans un cadre éducatif, communiquons sur les questions de santé, d'environnement... tout en intégrant les contraintes de l'équipe de cuisine et en maintenant un coût de repas raisonnable", explique Michèle Grellier, adjointe aux finances et responsable de la commission Enfance-jeunesse-Education...**

Côté "nouveaux produits", du pain bio fabriqué par le boulanger local est proposé une fois par semaine. Des céréales, davantage de légumes secs, des entremets à base de produits naturels... font leur apparition dans les menus.

Côté approvisionnement, des productions locales ont été testées (et approuvées !) : légumes d'Alexandre Villain, maraîcher bio à Sainte Flaive des Loups, fruits du Verger de Richard Laizeau à Nieul-le-Dolent, denrées de la plate-forme ARIA85, produits laitiers des environs, fromage de chèvre de la ferme "La Barbichette" de la Poiraudière... Les conditionnements enseau (yaourts, fromage blanc) réduisent le coût et les emballages.

Côté cuisine, consécutivement à la formation aux techniques de cuisine évolutive et alternative, les modes de cuisson s'améliorent : au grill pour mieux conserver qualités nutritionnelles et goût des aliments, à basse température pour améliorer la tendreté et limiter la perte de matière...

Côté déchets, le tri est déjà opérationnel et alimente la plate-forme de compostage collectif. Côté sensibilisation, le GAB85 a effectué en septembre-octobre dernier plusieurs animations et dégustations...

Bref, la mayonnaise a bien pris... Dorénavant, "le plan d'actions doit s'inscrire dans la durée et la rationalité des coûts !"

### Chiffres clés

**275** repas sont produits sur place et servis par jour. Le coût global d'un repas est de 4,60 €. Les menus sont élaborés 5 semaines à l'avance, par les cuisinières Marylène Thomas et Isabelle Touvron, à base de produits frais de grossistes de Vendée.

### Animations du GAB85

## "Les petits veaux, ils boivent directement le lait de leur maman !"

**Au final, ce sont eux, les consommateurs et le "jury" de la proximité au restaurant scolaire : les quelque 5 000 scolaires des 14 communes volontaires, auxquels présenter des produits ou des plats inédits suppose un accompagnement pédagogique à même d'éveiller leur appétit ! D'accompagnement, la démarche du pays n'est certes pas avare : animatrice pédagogique au GAB85, Colette Plissonneau arpente sans cesse le territoire, d'animations en dégustations dans les restaurants scolaires. Nous l'avons suivie sur deux interventions...**

### Aux Clouzeaux : la proximité expliquée à l'aune de ce que mange le monde entier

Nous sommes à l'école Jean de la Fontaine, dans la classe CM1/CM2 du directeur Jean-Baptiste NEAU. Aux murs, 15 photos tirées du livre Hungry

Planet - What the World Eats. Le photographe Peter Menzel a parcouru le monde entier pour immortaliser des familles posant devant les produits qui composent leur consommation alimentaire hebdomadaire.

Répartis en 5 groupes, les 22 élèves sélectionnent Allemagne, Italie, Chine, Mali et Équateur. Deuxième étape : "on retourne voir les photos choisies et on y repère 2 aliments bruts, 2 aliments transformés, leurs emballages, la quantité présentée, l'origine de production..." Les grands écarts d'un pays à l'autre sont repérés, entre produits conditionnés de l'agro-industrie et sacs de céréales en vrac, opulence "prêt à consommer" ici, dénuement et produit brut à cuisiner là...

De quoi "alimenter" les commentaires consécutifs à tout crin : "Oh la la, en Allemagne, ils doivent trop manger et trop boire !", "en Italie, ils ont aussi du pain et des pâtes...", sans oublier cette réflexion toute philosophique et réjouissante : "en Équateur, ils ont l'air pauvre, mais on dirait qu'ils sont heureux..." Puis on recentre le débat sur les enjeux et intérêts de la proximité : autosuffisance alimentaire, impact socio-économique et environnemental (énergies, transports...)... En fin d'animation, chaque enfant se voit confier une importante enquête sur la provenance des aliments consommés au restaurant scolaire et à la maison...



"Odeurs" : un atelier de découvertes épicées !

### À Nesmy : odeurs d'épices, dégustation de fromage et "chemins du lait"

À l'école Saint Exupéry, assistée des élèves Marie-Thérèse Verdié et Monique Ameil, Colette dispose trois pôles d'animation : un atelier "odeurs" avec quelques cucurbitacées et des boîtes à épices à respirer et identifier ; une dégustation de deux tommes d'âges différents, provenant de la ferme de Paul Vieille à Mouchamps ; et enfin "les chemins du lait" de la vache à la table, à retracer en replaçant dans le bon ordre des photos illustrant le circuit complet. Et c'est l'arrivée des enfants... immédiatement focalisés sur les assiettes de fromage ! Hélas, il faut patienter et se répartir en 3 groupes appelés à tourner sur chaque pôle. Morceaux choisis :

- sur le pôle "Odeurs" : "Ma maman en met dans la soupe à l'oignon ! Ah, c'en est ?", "ça sent bon le barbecue, quand on fait des grillades..."
- sur la dégustation : "Le plus vieux fromage, il est fait par une plus vieille vache ?",
- sur "Les chemins du lait" : "Les petits veaux, ils boivent directement le lait de leur maman", et un autre de répliquer "nous aussi, quand on était des bébés" !

Là aussi, à chaque animation son apprentissage du goût, des saveurs, mais aussi et surtout son acquisition de notions de la proximité. N'empêche, on en connaît qui seraient bien repassés à la dégustation...

Du mondial au local : les enjeux et les vertus de la proximité.

Mise en valeur du patrimoine archéologique et rural

# Quand trois années mettent des millénaires en lumière

En septembre, le cabinet ERA - Études & Recherches en Archéologie, dressait en ses locaux de La Bretonnière le bilan de 3 ans d'action de valorisation du patrimoine archéologique et rural du Pays Yon et Vie. 3 ans, c'est peu, à l'aune de la diversité et de l'âge canonique des richesses exhumées ! Mais ce temps aura été optimisé pour révéler 24 sites, en valoriser 20 et en relier une partie par 3 Sentiers des Mégalithes®. Le tout ponctué d'animations, expositions, chantiers et formations à la restauration...

Membre du groupe de réflexion "Tourisme" du Pays Yon et Vie, Annie Guyau attribue au projet "le grand mérite d'avoir révélé un patrimoine inconnu, sensibilisé la population à ses racines les plus anciennes et offert les conditions de sa préservation mais aussi de sa promotion : les 3 sentiers des Mégalithes® apportent une réelle plus-value à l'offre territoriale de randonnées. Il serait désormais souhaitable que les mondes associatif et éducatif relaient cette action."



Inauguration d'un Sentier des Mégalithes® Le Tablier-Chaillé sous Les Ormeaux : le ruban coupé... au silex !

L'enthousiasme de Stéphanie et Gérard Benéteau-Douillard, directrice et conseiller scientifique d'ERA, perdure encore : la restauration du pont Mégalithique de La Limouzinière, la découverte d'un géant de pierre (long de 5,80 m, large de 2 m, épais de 35 cm, pesant



environ 20 tonnes) qui git encore par le travers du Marillet, resteront de grands moments, d'autres sites font pétiller leur regard : "le gué pavé de la Marinière, à la limite de Thorigny E de Saint-Florent-des-Bois, passage à pied sec de 15 m de long ; la pierre Nauline (palet de Gargantua) au Tablier et la "Source de Joseph", du nom d'un ancien du village qui aura permis sa remise à jour ; ou encore ce chantier à venir à Dompierre-sur-Yon et La Ferrière : la restauration de la Pierre plate, pont mégalithique iniquement remplacé dans les années 50 par un pont en béton, sur l'exigence d'une "maitresse-femme" de l'époque..." Sans oublier la population qui, au gré des animations et des rencontres ayant balisé l'action, aura commencé à marcher avec étonnement et enchantement dans les traces de nos plus lointains ancêtres...

Car au-delà de la mission de 3 ans qui s'achève, le patrimoine qu'il soit révélé et valorisé, ou encore inconnu, ne doit pas retomber dans les oubliettes de la Préhistoire ! En l'espèce, il n'est de richesse que d'hommes... Stéphanie et Gérard évoquent "ceux du passé, dont les ponts, gués et autres monuments disent la transformation ancienne et progressive du Pays, les contacts qui se nouent, les territoires qui se délimitent... Ceux d'aujourd'hui, élus motivés, agents territoriaux formés, associations ou particuliers, dont la mémoire et l'action concertée doivent concourir au développement et à la préservation de nos trésors les plus anciens." Et bien entendu ceux de demain, "nos enfants qui hériteront de notre territoire et de cet incomparable patrimoine" conclut Annie Guyau.



Stéphanie et Gérard Benéteau-Douillard sur le terrain : découvrir et faire parler les pierres...

## Chiffres clés

- 24** sites révélés par l'inventaire avec préconisations de mise en valeur, dont 20 retenus par les communes concernées, 17 valorisés, 3 en cours de décision.
- 10** après-midis de La Préhistoire, animés par Antoine Rauturier, médiateur culturel et scientifique du cabinet ERA ont rassemblé 120 personnes de 6 à 82 ans, autour d'ateliers
- 2** expositions itinérantes "L'Art dans la Préhistoire en Pays Yon et Vie" et "Une histoire de Fer en Pays Yon et Vie" accueillies par 11 communes. En complément, deux conférences au Poiré sur Vie et à La Ferrière.
- 3** Sentier des Mégalithes® créés : Le Tablier-Chaillé sous Les Ormeaux, Thorigny-Saint Florent des Bois, Le Poiré sur Vie - Aizenay, balisés, équipés de bornes informatives et promus par un guide spécifique.

En savoir plus...

[www.paysyonetvie.fr](http://www.paysyonetvie.fr)

> Rubrique Développement touristique et culturel

6<sup>ème</sup> édition des "Créaventures au collège®"

# Quand les collégiens créent des entreprises "pas si virtuelles"...

Programme de sensibilisation à la création d'entreprises développé par le Pays Yon et Vie, en collaboration avec l'Inspection d'Académie, le cabinet KIOSE, les sixièmes "Créaventures au collège®" vont cette année encore voir 8 collèges\* du Pays Yon et Vie rivaliser d'audace entrepreneuriale...

Objectif pour les élèves concernés (classes de 3<sup>ème</sup> - Option découverte professionnelle) : imaginer des entreprises virtuelles, porteuses de projets de produits ou de services inédits. Comme le bon vin, le programme et les projets mûrissent bien ! En attestent les projets lauréats inventifs de l'édition 2011/2012 : cadenas à reconnaissance digitale, limiteur de temps passé sous la douche et autre porte-assiette pour desservir !



Les lauréats de l'édition 2011/2012.

Projet 2009-2010, l'ANO-frigo® (réfrigérateur de plage à énergie solaire) a ensuite été prototypé par des élèves du lycée Kastler à la Roche sur Yon. L'histoire aurait pu s'arrêter là... C'était sans compter sur deux jeunes qui ont lancé "Cours'yon" - livraison et transport à vélo sur La Roche-sur-Yon. Utilisant un "vélo-cargo" pour les objets volumineux, ils y ont adapté l'Ano-frigo®, en remplaçant le caisson d'origine par un réfrigéré, le panneau solaire en guise de couvercle !

En savoir plus...

[www.paysyonetvie.fr](http://www.paysyonetvie.fr)

> Rubrique La dynamique économique et l'emploi

\* Les collèges participants : Alexandre Soljenitsyne (Aizenay), Sainte Marie (Aizenay), Antoine de Saint-Exupéry (Belleville-sur-Vie), Haxo, Les Gondoliers, Herriot (La Roche-sur-Yon) Saint-Louis (La Roche-sur-Yon) ; le Puy Chabot (Le Poiré-sur-Vie).

Schéma de Cohérence Territoriale

# Les bonnes questions à se poser

D'ici 20 ans, combien serons-nous ? Dans quelles formes urbaines et quels espaces naturels vivrons-nous ? Quels transports et énergies utiliserons-nous ? Quelles activités économiques connaîtrons-nous ? Autant de questions auxquelles devra répondre le Schéma de Cohérence Territoriale du Pays Yon et Vie, en pleine révision...

"Sur son site internet, le Pays Yon et Vie a mis en ligne des informations permettant à tout un chacun d'appréhender le pourquoi et le comment de la démarche. À commencer par "les bonnes questions à se poser", à la lumière de chiffres révélateurs de l'évolution récente (démographique, sociologique, économique...) du territoire", précise Jean-Louis Batiot, maire de Saint-Florent-des-Bois et animateur du groupe SCoT. Quelques exemples :

- > une population qui augmente (+ 1,5 % par an depuis 1999), c'est plus d'équipements et de services à proposer, une qualité de vie à préserver...
- > davantage de personnes seules, de familles monoparentales, de couples sans enfants, c'est une offre de logements qu'il convient d'adapter...
- > quelle place pour le commerce de proximité face à l'explosion des grandes surfaces (+ 80 % en 18 ans) ? pour l'agriculture face à l'emprise urbaine ? pour les activités économiques ? ...



En savoir plus...

[www.paysyonetvie.fr](http://www.paysyonetvie.fr)

> Rubrique Aménagement du territoire

Avec le soutien financier de

